

Le jambon espagnol : « serrano » ou « ibérico » ?

Etude d'après : <http://www.jamonarium.com/fr/content/27-jambon-espagnol-iberique-bellota-serrano#A>

La race ibérique, "Jamón Ibérico" ou "pata negra"



Origine : La race **ibérique** est originaire exclusivement de la péninsule ibérique.

Aspect: animaux au museau pointu et étroit, le poil court et noir. Malgré le volume de la masse corporelle, a un squelette stylisée mince et long.

Le sabot : Habituellement les sabots sont noirs, raison pour laquelle est connu comme "**Pata Negra**", patte noire.

Couleur, saveur et arôme : La couleur du jambon va du rose au rouge violacé. Il a une texture légèrement fibreuse et de la graisse infiltrés. La combinaison de délicat saveur et d'arôme intense de ce mets rend ce produit indispensable dans chaque table gourmande.

La graisse ibérique : Les **porcs ibériques** stockent la graisse dans leur tissu musculaire, offrant la texture juteuse du jambon ibérique. La graisse est brillante, blanche rosé et douce au toucher.

Le classement officiel du jambon ibérique est régi par deux critères d'accord avec la nouvelle certification des produits réalisés depuis 2014.

Race du porc

- **Ibérique 50% :** Des jambons « ibériques » ont 50% de race ibérique. Cela signifie qu'un des parents, normalement des femelles, est 100% de race ibérique.
- **Ibérique 100% :** Le jambon « ibérique 100% », ou aussi connu comme jambon « pata negra » vient du porc 100% de race ibérique. Cela signifie que les deux parents doivent être 100% pur ibériques.

Type d'alimentation

Si nous nous basons sur la classification du type d'alimentation du porc, nous obtiendrions **3 catégories** :

- **Bellota(= gland):** Ce type du jambon provient de porcs qui ont été nourris avec des **glands** et des pâtures naturelles (les « dehesas »)(1 ha par animal environ) jusqu'à qu'ils atteignent 50 kilos. Ce type de jambon est celui de la plus haute qualité. Selon

le pourcentage de la race de porc ibérique, la couleur de l'étiquette est noire (pour ceux qui sont 100%) ou rouge (pour ceux qui sont 50%).

- **Cebo de Campo:** Ce type de jambon vient de porcs qui ont été nourris avec herbe et nourriture pour animaux et céréales, avec parfois un complément de glands. Elevé dans de grands espaces pour que le porc puisse se déplacer et obtenir des jambons de qualité. La couleur de l'étiquette est vert foncé, sans prendre en compte la pureté de la race du porc ibérique.
- **Cebo:** Ce type de jambon provient de porcs qui ont été nourris que avec de la nourriture pour animaux et céréales, pas en liberté. La couleur de l'étiquette est blanche, sans prendre en compte la pureté de la race du porc ibérique.
- Il y avait la catégorie « **Recebo** », mi glands mi nourriture pour animaux ,mais elle a disparu avec la réforme des catégories du jambon en 2014

Les lieux : Huelva (Jabugo), Salamanca(Guijuelo), Dehesa extremeña, Córdoba(Pedroches)

La race blanche, "Jamón Serrano"(de montagne)

Origine : On trouve des références écrites par les Romains au deuxième siècle avant JC.

Aspect : Le nom, le porc blanc, est dû à leur apparence qui est habituellement de tonalité rosé claire

Le sabot : Habituellement de couleur brun clair.

Couleur, saveur et arôme : La couleur du jambon varie du rose aux tons pourpres. Saveur douce, arôme légèrement salé et agréable. Texture homogène et légèrement fibreuse. Par rapport au jambon ibérique, l'arôme, la saveur et la texture sont moins intenses.

La graisse : Clair, couleur blanc jaunâtre, au goût aromatique et agréable.

Le classement officiel du jambon dépend de l'affinage. Il existe 3 types ou qualités de jambon Serrano:

- **Serrano « Bodega » :** Temps d'affinage de 10 à 12 mois
- **Serrano « Reserva » :** Temps d'affinage de 12 à 15 mois
- **Serrano « Gran Reserva » :** Temps d'affinage de 15 mois

Notes personnelles :

Le « jamón ibérico, pata negra, de bellota est un produit d'exception, d'excellence ; sa graisse est savoureuse et se délite sous les doigts ; on le consomme en fins copeaux , jamais de grosses bouchées, jamais froid. Son gras est bon pour la santé,

Une idée de tapa : fins copeaus de « ibérico » / de petites asperges vertes poêlées à l'huile d'olive / des éclats de fromage Manchego...sur du pain de campagne grillé...